

КУРС – НА КАЧЕСТВО

Вопрос качества образования является краеугольным камнем в деятельности технологического факультета КГТУ им. И.Раззакова, осуществляющего в течение более 60 лет подготовку инженеров, бакалавров, магистров для пищевой и перерабатывающей промышленности, сферы общественного питания, легкой промышленности и дизайна.

В целях интенсификации, работ направленных на повышение качества подготовки выпускников факультета, проведена серия круглых столов, которой принимали участие представители ВУЗа, руководители ведущих предприятий по производству мясной, молочной, хлебопекарной, кондитерской, консервной, пивоваренной, алкогольной продукции, а также легкой промышленности Кыргызской Республики, представители программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии», Центра трансфера технологий, студенты выпускных курсов.

В ходе круглых столов состоялся конструктивный диалог по сотрудничеству ВУЗа с потенциальными работодателями в вопросах формирования профессиональных компетенций выпускников, тем выпускных квалификационных работ, определения перспективных направлений взаимодействия вуза и предприятий отрасли по проблемам трудоустройства и адаптации к рынку труда выпускников факультета.

По итогам работы круглых столов созданы «Отраслевые советы», в состав которых вошли представители ведущих предприятий соответствующих отраслей промышленности: Серкабаев К.И.



– генеральный директор ОсОО «Баркад», Бабаев А.Ж. – генеральный директор ОсОО «Биовит», Алимжанова Д.И. – директор Ассоциации предприятий пищевой промышленности КР, Джон Д.А. – Директор ОсОО «Кант Сут», Шефнер А.Н. – эксперт по качеству зерна и продуктов его переработки, хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий ОАО «Независимая хлебная инспекция», Ибраимова З.А. – директор ОсОО «Дизайн Мода» и др.

Успешно пройдена в Агентстве по аккредитации образовательных программ и организаций (ААОПО) Кыргызской Республики процедура аккредитации образовательных программ: «Технологические машины и оборудование», «Стандартизация, управление качеством и метрология», «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья».

1 место в институциональном рейтинге ВУЗов КР по направлениям и уровням подготовки специалистов по образовательной программе «Технология и производство продовольственных продуктов и потребительских товаров» заняла кафедра «Технология производства продуктов питания» (зав.кафедрой профессор Мусульманова М.М.).

Ежегодно факультет выпускает 200-250 бакалавров, специалистов, магистров. Год от года растет количество выпускных квалификационных работ, проектов, выполненных по заказу предприятий Кыргызстана (ЧП «Дуйшеева», фирма «Медиалюкс», агрофирма «Чабрец», типография «Китеп компани», Авиа компания «Эйр Кыргызстан» и др.), данные ВКР рекомендованы ко внедрению в производство. Государственные аттестационные комиссии отмечают актуальность, хороший уровень знаний выпускников, владение матери-

алом разделов по обеспечению вопросов стандартизации, выполнения требований Технического регламента Таможенного союза, ХАССП, использование новейших каталогов оборудования при выполнении ВКР.

Оригинальность ВКР выпускников факультета 2018 г., проверенная с помощью системы «Антиплагиат», составила 60%, что является подтверждением хорошего уровня самостоятельности исследований, проведенных студентами.

В формате программы по Международной мобильности студентов-технологов успешно ежегодно осуществляется обмен 50-ю студентами и магистрантами в период прохождения производственной практики между ТФ КГТУ им.И.Раззакова и Алматинским технологическим университетом (АТУ) (Республика Казахстан). Успешно реализуется семестровая мобильность студентов ТФ, АТУ и Таджикского технологического университета.

В целях повышения качества преподавания на факультет приглашаются «Гостевые профессора», так, курс лекций по микробиологии студентам технологического факультета, прочитала профессор Берлинского технического университета им.Бойта Диана Граубаум.

Курс лекций немецких профессоров Апжи Рашедаг и Карин Хенрик (Beuth Hochschule fur Technik Berlin) по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» прослушали студенты образовательной программы «Пищевая инженерия» (зав. кафедрой ПИ, профессор Кочнева С.В.).

Коллективы пищевых кафедр ТФ КГТУ им.И.Раззакова приняли активное участие в организации «Международной специализиро-



ванной выставки пищевой индустрии «FOODEXPO Kyrgyzstan», где студенты кафедры «Технология продуктов общественного питания» успешно провели показательный мастер-класс, вызвавший большой интерес у профессионалов ресторанного бизнеса.

Мастер-класс для студентов по разработке колбасных изделий с участием профессиональных технологов ОсОО «Баркад» провели преподаватели образовательной программы «Технология мяса». Поставку сырья для производства мясoproдуктов предоставило ОсОО «Баркад». Генеральный директор данного предприятия Серкебаев К.И. уделяет большое внимание к подготовке выпускников-технологов к работе на производстве, встречаясь со студентами на семинарах, занятиях, участвуя в работе Государственных аттестационных комиссий в качестве председателя.

Национальное соревнование технологов Кыргызстана по изготовлению мясных изделий и полуфабрикатов «Битва мясников», организованное Центром трансфера технология GIZ – новая фишка в индустрии мяса. Студенты факультета, принявшие участие в данном соревновании, с неподдельным восхищением наблюдали за работой профессиональных технологов, ранее студентов факультета. Тренером выступил выпускник кафедры ТППП, заведующий колбасным производством ОсОО «Баркад» Воронов А.

Аналогичные национальные соревнования «Битва консервщиков», «Битва молочников», «Битва кондитеров» – позволили студентам поработать с профессионалами ведущих пищевых предприятий страны ОсОО «Куликовский», ОсОО «Риха», ОсОО «Артезиан», ОсОО «Nuts KG» ЧП

Азаматова и др., «прочувствовать» свою профессию и убедить в ее правильном выборе.

В рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» в КГТУ им.И.Раззакова состоялась «Ярмарка идей», организованная «Центром трансфера технологий» в которой со своими проектами приняли участие как преподаватели, так и студенты ТФ.

Для студентов кафедры «Художественное проектирование изделий» (зав.кафедрой доцент Жолдошева А.Б.) проводятся мастер-классы дизайнера Дильбар Ашимбаевой по дизайну костюма; доцента КТУ «Манас» Бадахшановой А.Б. «Рисование в разных техниках»; «Поиск новых форм в создании живописных, графических работ и изделий декоративно-прикладного искусства» доцентов каф.ХПИ Адышева С.Т., Лысогорова Е.Е.; «Войлок и костюмографика» доц. Мамбетовой Б.Ж., Чандыбаевой А.М.

Преподаватели и студенчество факультета принимают активное участие в различных выставках на уровне г.Бишкек, Кыргызской Республики, ближнего и дальнего зарубежья.

Диплом победителя и грамоту за коллекцию «Черно-белое кино» в показе «Этномода» в городе Санкт-Петербург, завоевала выпускница каф. ХПИ Заболотнева Екатерина.

По гранту Правительства Швейцарии при содействии Международного торгового Центра (ITS) на базе кафедры «Технология изделий легкой промышленности

сти» (зав.кафедрой доцент Рысбаева И.А.) создается Учебный Центр легкой промышленности «Индустрия кадров». Цель создания данного Центра – повысить качество подготовки выпускников, переподготовки профессиональных кадров, работающих в легкой промышленности.

В целях повышения качества выпускников кафедры «Технология продуктов общественного питания» создается «Учебный ресторан».

И вслед уходящему году еще одна прекрасная новость для студентов кафедры «Технология консервирования». Для лучших студентов этой кафедры ОсОО «Кыргыз коньяга» выделило 10 именных стипендий по 5 тыс. ежемесячно! Это результат плодотворной работы кафедры «Технология консервирования» (зав.кафедрой доцент Элеманова Р.Ш.), 25 выпускников которой успешно трудятся на данном предприятии.

Хотелось бы подчеркнуть, что вся эта многогранная деятельность по повышению качества подготовки выпускников инициируется руководством университета, факультета, кафедр.

Курс лишь один – повышение качества выпускников технологического факультета знаменитого «Политеха». Хороший технолог – залог выпуска качественной продукции и успешной работы предприятий.

Т.Ш. ДЖУНУШАЛИЕВА,
декан технологического
факультета КГТУ
им. И.Раззакова, профессор